

Hartige taart met broccoli

Ingrediënten

1 stronk broccoli
5 plakjes bladerdeeg, ontdooid
150 gram bacon (vleeswaren)
250 gram ricotta
100 gram geraspte jong belegen kaas (+ eventueel extra voor op de quiche)
1 losgeklopt ei
2 eetlepels tijmblaadjes (gedroogd)
Quichevorm 22-24 cm

Bereiding

Snij de broccoli in kleine roosjes en kook deze 5 minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden. Klop de ricotta op met het ei en de geraspte kaas. Maak het mengsel op smaak met de tijmblaadjes en peper/zout. Vet de quichevorm in en bekleed deze met de plakjes bladerdeeg. Schik de baconplakjes op de bodem en wanden van de taartvorm. Schep het kaasmengsel in de vorm en druk de gekookte broccoli erin. Strooi hier (indien gewenst) nog wat geraspte kaas overheen. Bak de quiche in 35-40 minuten goudbruin en gaar. Lekker met een frisse salade.

Eet smakelijk!

(Variatie: vervang de broccoli voor 2 courgettes, snij deze in plakken en bak 2 minuten in een koekenpan)

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

